

Une technologie simple pour promouvoir la sécurité sanitaire alimentaire et lutter contre le gaspillage alimentaire

18 mai 2015

Publié mi-avril 2015 sur le site du Massachusetts Institute of Technology (MIT), un article décrit les travaux de plusieurs chercheurs ayant mis au point un dispositif qui permet de contrôler l'état de fraîcheur d'une denrée carnée en détectant les gaz de putréfaction. Ce capteur composé de nanotubes de carbone peut en effet être intégré dans l'emballage.

Son principe est basé sur une réaction chimique entre des molécules de métallo-porphyrine liées à du cobalt, incluses dans les nanotubes, et les composés azotés de type amines biogènes qui se forment lors de décomposition de la viande. Cette réaction conduit à une augmentation de la résistance électrique du nanotube et, détectée par le capteur, elle serait facilement utilisable par les consommateurs, la lecture pouvant se faire *via* un smartphone. Un brevet a été déposé pour cette technologie, qui, si elle débouche sur un développement commercial, sera une avancée notamment pour la gestion du gaspillage alimentaire en fin de chaîne (par exemple pour les réfrigérateurs familiaux).

Source : [Massachusetts Institute of Technology](#)